日本酒 萩乃露を 楽しむ会

『酔うための酒でなく
味わうための酒』

この言葉を清酒造りのモットーに、飲むほどに
良さがわかるまろやかで旨みがあり、しかも後味の
すっきりとした酒造りを目指しております。
丁寧な酒造りに加え、最高の状態でお酒を蔵出ししたい
という思いから、酒の力を最大限に引き出す細やかな
熟成管理を心がけ、滋賀県西部、南部を中心に滋賀県
下一円で愛される日本酒を目指し造り続けています。

開催日 9月5日(木)

滋賀県の地酒、萩乃露の蔵人の方の秘話を聞きながら、
おいしいお食事がお楽しみいただける会です。

時間 18:45(受付) 19:00～

会場 ひとはし 愛知県名古屋市中村区名駅3丁目17－34 TEL 052-485-8258

会費 5,000円(食事、飲み物付)

参加人数 30名(定員になり次第受付終了)



出品酒は萩乃露にちなんだ
日本酒がメインです
下記リストより一部を出品予定です。

福井弥平商店
滋賀県高島市勝野1387-1



ひとはし
NAGOYA MEIEKI 3CHOME KITCHEN HI TO HA SHI

TEL 052-485-8258
FAX 052-563-8258
〒450－0002
愛知県名古屋市中村区名駅3丁目17－34
営業時間 17:00～0:00

